



Velouté d'artichaut et chips de pancetta

Facile

Pour 10 truffes env.

Prép : 30 min

Cuisson : 5 min

Repos : 1 nuit au frais

INGRÉDIENTS

300 g de fond d'artichaut

1 pomme de terre moyenne

10 cl de crème liquide

0.5 échalote

5 tranches de pancetta

Bouillon de légumes

Bouquet garni

Sel, poivre

Huile d'olive

Brins de romarin (déco)



Dans une casserole, versez de l'eau, ajoutez le bouquet garni, le bouillon et une pincée de sel.

Ajoutez les fonds d'artichaut et la pomme de terre épluchée, coupée en dés.

Cuire 15 min.

Dans un blender, mixez les légumes avec du bouillon (plus ou moins selon la consistance souhaitée).

Ajoutez la crème fraîche et mixez, jusqu'à obtenir une texture très lisse.

Passez ce velouté au chinois, ne sautez pas cette étape car l'artichaut c'est très fibreux.

Salez et poivrez.

Dans une poêle, faire frire vos tranches de pancetta.

Versez votre velouté dans des verrines, décorer avec une branche de romarin et une chips de pancetta.

Servir bien chaud.